کڑاہی کلیجی

اجزاء:

بکرے کی کلیجی---------- 2عدد

ہری مرچ---------------- 8-10عدد

ٹماٹر-------------------- 3-4عدد

ادرک لہسن پیسٹ--------- 1کھانے کا چمچہ

کرش ادرک-------------- ایک کھانے کا چمچہ

لیموں کا رس------------ حسبِ ذوق

تیل--------------------- 3/4کپ

نان-------------------- سرونگ کے لئے

ترکیب:

کلیجی کو اچھی طرح صاف کرلیں۔پھر اس میں ادرک لہسن کا پیسٹ لگا کر ایک گھنٹہ چھوڑ دیں۔

تیل گرم کرکے کلیجی کو بھون لیں۔

اب ادرک لہسن کا پیسٹ، ٹماٹر اور ہری مرچ شامل کریں۔

جب پانی خشک ہوجائے تو مزید بھون لیں۔

آخر میں ہری مرچ،کٹی ادرک ، نمک اور لیموں کا رس ڈال کر 5منٹ تک دم لگائیں۔

گرم گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔

Frying pan

Ingredients:

Goat's liver ------------ 2 nos

Green Peppers -------------------- 8-10 Nos

Tomatoes ------------------------ 3-4 numbers

Ginger Garlic Paste ----------- 1 tbsp

Crushed Ginger ----------------- A tablespoon

Lemon juice --------------- to taste

Oil -------------------------- 3/4 cup

Non -------------------------- for serving

Synthesis:

Thoroughly clean the liver. Then put ginger garlic paste in it and leave it for an hour.

Heat oil and fry the liver.

Now add ginger garlic paste, tomato and green chillies.

When the water is dry, fry more.

Finally add green chillies, chopped ginger, salt and lemon juice and simmer for 5 minutes.

Serve with hot bread.

03466293728
03009382322